

# かぼちゃのクリームパイ

～スイーツ／かぼちゃ～

(1個分)



## ■材料

|               |       |
|---------------|-------|
| パイ地 (冷凍)      | 2枚    |
| クリーム 卵黄       | 3個    |
| 砂糖            | 80g   |
| 小麦粉           | 10g   |
| 片栗粉           | 20g   |
| ミルク           | 300cc |
| かぼちゃマッシュ      | 200cc |
| ヘイゼルナッツのリキュール | 大さじ2  |
| アプリコットジャム     | 1瓶    |
| コアントロー        |       |

## ■作り方

- ① 冷凍パイ地を2枚用意し、1枚をパイカッターで2.5cm幅に切り、もう1枚のパイ地の外側2.5cmに卵黄を塗り重ねる。180度で15分焼き、クリームを入れる部分を潰してスペースを作る
- ② 卵黄に砂糖80gを加え、泡立て、粉を入れ、しっかり泡立ったら、温めたミルクを加え、鍋に戻し、火を入れカスタードクリームを作る
- ③ かぼちゃのマッシュを加え、リキュールで香りをつけ、パイ地に入れ込む
- ④ アプリコットジャムをコアントローで伸ばしたもので照りをつける

※ かぼちゃ1個を皮、ワタを綺麗に除き、適当な大きさに切って茹でて粉吹き芋の要領でしっかり水気を飛ばし、潰してマッシュかぼちゃを作っておく。